

Rezept

RADICCHIOTARTE

Ein Rezept von RADICCHIOTARTE, am 01.03.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|---|
| 120 g Magerquark | 5 EL Milch |
| 6 EL Olivenöl | Salz |
| 220 g Mehl | 1 TL Backpulver |
| 400 g Radicchio | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Puderzucker | Pfeffer |
| 2-3 EL Aceto balsamico | 200 g griechischer Joghurt (10 % Fett) |
| 150 g Schmand | 3 Eier |
| 2 EL geriebener Parmesan | Butter für die Form |
| Mehl zum Arbeiten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Quark mit Milch, 4 EL Öl und 1/2 TL Salz glatt rühren. Mehl mit Backpulver mischen, die Hälfte davon mit der Quarkmasse verrühren. Restliches Mehl dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Radicchio längs vierteln, putzen, waschen und quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Öl erhitzen, den Knoblauch darin andünsten. Puderzucker darüberstäuben und leicht karamellisieren. Radicchio unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammenfallen lassen. Mit Essig ablöschen und kurz weitergaren.
3. Backofen auf 200° vorheizen, Form einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Den Radicchio in ein Sieb geben und ausdrücken. Joghurt, Schmand, Eier und Parmesan verrühren, salzen und pfeffern. Den Guss auf den Teig geben, Radicchio darauf verteilen. Die Tarte im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, bis der Guss fest ist, er sollte nicht bräunen. Die Tarte vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.